

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 78/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA”

EÜ nr: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:**3.1. *Toote liik:*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:*

Tootele „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” on iseloomulik kreemikasvalgest punakani jääv värvus, peen ja ühtlane jahvatus, mille granulomeetriline koostis on järgmine: vähemalt 70 % jahumassist peab mahtuma läbi sõela, mille avade suurus on 106 mikromeetrit, ja kogu jahumass peab mahtuma läbi sõela, mille avade suurus on 450 mikromeetrit.

Jahu eripäraks on rõhutatult magus maitse ja kompleksed lõhna- ja maitseomadused, mis tekitavad seoseid eri lõhnabuketidega: kuivatatud kastan, kuivatatud puuvili, küpsised, vürtsid või piimatooted.

Kastanitest toodetud jahu, mis on läbinud nn küpsetusetapi, on tumedama värvuse ja mahedama tooniga, küpsist meenutav lõhn ja maitse on tugevamad.

Niiskusesisaldus on kuni 10 %.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Jahuks kasutatakse liigi *Castanea sativa* Mill. järgmisi kohalikke sorte ja liigi *Castanea sativa* järgmisi kohalikke kultivare:

„Aligialincu”; „Ariata”; „Arizinca”; „Bastelicacciu”; „Campana”; „Campanari”; „Campanese”; „Carpinaghja”; „Chijina”; „Faretu”; „Frisgiata”; „Furcutone”; „Giallu”; „Giucatohju”; „Ghjentile”; „Ghjentilone”; „Insetu”; „Insetu petrinu”; „Insetu pinzutu”; „Insitina”; „Leccia”; „Nocella”; „Macedia”; „Marrunaghja”; „Minuta”; „Morianinca”; „Murasgione”; „Palatina di Monte”; „Palatina Prunaccia”; „Petra”; „Petra Ferrigna”; „Pianella”; „Pilosa”; „Pitrina”; „Povaru Pa”; „Radacampana”; „Radulacciu”; „Rossa”; „Rossa canale”; „Rossa pilosa”; „Rossuccia”; „Rossula”; „Russella”; „Russina”; „Terra Magnese”; „Tighjulana” või „Teghja”; „Tricciuta”; „Venachese”; „Vicu”; „Zittimi”.

Hübriidsordid on keelatud.

Kastaneid korjatakse 1. oktoobrist 31. detsembrini pärast seda, kui viljad on hakanud puu otsast maha kukkuma. Kuna puud on väga suured, siis tavapäraselt korjatakse valminud vilju maapinnalt.

Kastanid peavad olema korjatud vähemalt kümneaastastelt puudelt. Puid kasvatatakse vastavalt vanadele tavadele, lastes puul parimal viisil välja areneda, st hektari kohta võib kasvada kuni 60 puud, puude vahemaa on vähemalt 12 meetrit, puid haritakse korrapäraselt, puhastades puudealust pinda ilma keemiliste tõrjevahenditeta, puid lõigatakse pidevalt tagasi ja väetatakse üksnes orgaanilise väetise või sõnnikuga. Kastanikasvatuse traditsioonilise viisi säilitamiseks ei tohi puid kasta püsiniisutussüsteemide abil.

Et arvestada kohalike tavade kohaselt kasvatatavate kastanite loodusliku saagikusega, tohib aastane maksimaalne saagikus olla kuni 150 kg värskeid kastaneid kastanipuu kohta ja kuni kuus tonni hektari kohta.

- Kuivatamine toimub kas traditsioonilises kuivatis, mida köetakse kohalike puudega (kastan, lepp, maasikapuu, kanarbik, saar, pöök või tamm), millele võib lisada ka kastanite koorimisel eemaldatud lüdi, või siis muutuva õhuvooluga mehhaanilises kuivatis. Traditsioonilise kuivati puhul kestab kuivatamine vähemalt 18 päeva ning mehhaanilises kuivatis vähemalt kuus päeva.
- Koorimisel eemaldatakse tuuma ümbert käsitsi või mehhaaniliselt kaks kihti (väliskest ja sisekest).
- Sorteerimisel eemaldatakse parasiitidest või hallitusest kahjustatud või halvasti kooritud viljad. Jahvatamiseks valmis kastanipartii ei tohi sisaldada rohkem kui 5 % kahjustatud või halvasti kooritud kastaneid. Enne töötlemist hoitakse kastaneid kuivas ja õhutatud ruumis.
- „Küpsetamine” on protseduur, mida tehakse soovi korra enne keetmist; selleks pannakse sorteeritud viljad korraks ahju, mis on eelnevalt puudega köetud ja kõigist küttejääkidest puhastatud. Küpsetamist praktiseeritakse teatavates küladest, et kooritud vilju paremaks muuta ja neid jahvatamiseks ette valmistada.
- Eelnevalt purustamata viljad jahvatatakse graniidist, ränikivist või kiltkivist veskikividega veskis.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.4. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Kastanijahu pakendatakse geograafilises piirkonnas pakenditesse, mille tootekaal on kuni 5 kg.

Jahu, välja arvatud jaemüügis realiseeritav jahu, pakendatakse vaakum- või gaaspakendisse.

Kastanijahu on õrn toode, mis võib ebaõigest ladustamis- ja säilitamistingimustes kergesti rikneda, eelkõige juhul, kui välistemperatuur talve lõpus tõuseb.

Pakendamine geograafilises piirkonnas ja eespool osutatud tingimustel hoiab ära hilisema töötamise ja toote halvenemise niiskumisohu tõttu (rääsumine ja hallitus).

Selleks et tagada selle äärmiselt õrna toote parim kvaliteet, ei tohi jahu kaitstud päritolunimetuse „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” all turule lasta pärast selle aasta 31. detsembrit, mil töödeldud kastanid korjati.

3.5. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Lisaks märgistust ja toidu esitlemist reguleeriva määrusega ette nähtud kohustuslikele märgistele peab iga jahupakendi märgisel olema:

- nimetus „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” tähtedega, mis on vähemalt sama suured, kui märgisel olevad kõige suuremad tähed;
- tähis „appellation d'origine contrôlée” või lühend „AOC”, mis peab paiknema kas vahetult enne või pärast päritolunimetust ilma vahepealsete märkusteta;
- märke „séchage au feu de bois” soovi korral, et tähistada kasutatud kuivatusmeetodit;
- märke „passé au four”, „passé au four – infurnata” või „passé au four – affurnata” soovi korral sellise jahu puhul, mida on nn küpsetatud.

Iga pakend on identifitseeritav INAO teenistuste heakskiidetud ja tootjarühma väljastatud märgistuse järgi.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Geograafiline piirkond hõlmab 270 kommuuni, millest 233 kommuuni tervikuna ja 37 kommuuni osaliselt.

Corse-du-Sudi departemang:

Terviklikult hõlmatud kommuunid: Altagène; Ambiegna; Arbori; Argiusta-Moriccio; Arro; Aullène; Azilone-Ampaza; Azzana; Balogna; Bastelica; Bocognano; Campo; Cannelle; Carbini; Carbuccia; Cardo-Torgia; Cargiaca; Ciamannacce; Corrano; Cozzano; Cristinacce; Cuttoli-Corticchiato; Evisa; Forciolo; Frasseto; Guagno; Guargualé; Guitera-Les-Bains; Letia; Levie; Lopigna; Marignana; Mela; Moca-Croce; Murzo; Ocana; Olivese; Orto; Ota; Palneca; Pastricciola; Peri; Petreto-Bicchisani; Piana; Poggiolo; Quasquara; Quenza; Renno; Rezza; Rosazia; Salice; Sampolo; Sari-d'Orcino; Sarrola-Carropino; Serra-di-Scopamene; Soccia; Sorbollano; Sant'Andréa-d'Orcino; Santa-Maria-Siche; Tasso; Tavaco; Tavera; Tolla; Ucciani; Urbalaccone; Valle-di-Mezzana; Vero; Zerubia; Zevaco; Zicavo; Zigliara; Zoza.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Albitreccia; Calcatoggio; Casaglione; Cauro; Coggia; Eccica-Suarella; Grosseto-Prugna; San-Gavino-di-Carbini; Vico, Zona.

Haute-Corse'i departemang:

Terviklikult hõlmatud kommuunid: Aiti; Alando; Albertacce; Altiani; Alzi; Ampriani; Antisanti; Asco; Bigorno; Bisinchi; Brando; Bustanico; Cagnano; Calacuccia; Cambia; Campana; Campi; Campile; Campitello; Canari; Canavaggia; Carcheto-Brustico; Carpineto; Carticasi; Casabianca; Casalta; Casamaccioli; Casanova; Casevecchie; Castellare-di-Mercurio; Castello-di-Rostino; Castifao; Castiglione; Castineta; Castirla; Chisa; Corscia; Corte; Croce; Crocicchia; Erbajolo; Erone; Favalello; Felce; Feliceto; Ficaja; Focicchia; Gavignana; Ghisoni; Giocatojo; Isolaccio-di-Fiumorbo; Lano; Lento; Loreto-di-Casina; Lozzi; Lugo-Di-Nazza; Luri; Manso; Matra; Mausoleo; Mazzola; Meria; Moita; Moltifao; Monacia-d'Orezza; Monte; Morosaglia; Muracciole; Murato; Muro; Nessa; Nocario; Noceta; Novale; Olcani; Olmeta-di-Capocorso; Olmeta-di-Tuda; Olmi-Capella; Olmo; Omessa; Ortale; Ortiporio; Parata; Penta-Acquatella; Perelli; Pero-Casevecchie; Pianello; Piano; Piazzali; Piazzole; Piedicorte-di-Gaggio; Piedicroce; Piedigriggio; Piedipartino; Pie-d'Orezza; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-di-Verde; Pietraserena; Pietri-caggio; Pietroso; Piève; Piobetta; Pioggiola; Poggio-di-Nazza; Poggio-di-Venaco; Poggio-d'Oletta; Poggio-Marinaccio; Polveroso; Popolasca; Porri; Porta; Prato-di-Giovellina; Prunelli-di-Casacconi; Pruno; Quercitello; Rapaggio; Rapale; Rivalentosa; Rospigliani; Rusio; Rutali; Saliceto; Scata; Scolca; Sermano; Silvareccio; Sisco; Sorio; Soveria; Stazzona; Sant'Andrea-di-Bozio; Sant'Andrea-di-Cotone; San-Damiano; San-Gavino-d'Ampugnani; San-Gavino-di-Fiumorbo; San-Giovanni-di-Moriani; San-Lorenzo; San-Martino-di-Lota; Santa-Lucia-di-Mercurio; Santa-Maria-di-Lota; Santo-Pietro-di-Venaco; Santa-Reparata-di-Moriani; Tarrano; Tomino; Tox; Tralonca; Vallecalle; Valle-d'Alesani; Valle-di-Rostino; Valle-d'Orezza; Vallica; Velone-Orneto; Venaco; Verdesse; Vezzani; Vignale; Vivario; Volpajola; Zalana; Zuani.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Borgo; Canale-Di-Verde; Castellare-Di-Casinca; Cervione; Chiatra; Furiani; Giuncaggio; Linguizzetta; Lucciana; Oletta; Pancheraccia; Penta-Di-Casinca; Poggio-Mezzana; Prunelli-Di-Fiumorbo; Serra-Di-Fiumorbo; Sorbo-Ocagnano; San-Giuliano; Santa-Lucia-Di-Moriani; Santa-Maria-Poggio; San-Nicolao; Taglio-Isolaccio; Talasani; Tallone; Valle-Di-Campoloro; Ventiseri; Venzolasca; Vescovato.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Füüsilise keskkonna eripära

Ligikaudu 90 % Korsika territooriumist on oma lubjavaese pinnase tõttu kastanitele väga sobiv ning kastanid on siin kasvanud juba alates XII sajandist.

KPNiga „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina” hõlmatud geograafiline piirkond on ulatuslik ala, mida iseloomustavad:

- happelised pruunmullad või rähkmullad, mida on rikastatud koreseliste osakestega ning mille pH jääb vahemikku 4–6;
- lubjavaesed mullad (alla 4 %);
- sügavad, ilma liigse niiskusega, värsked, õhulised ja hästi vett läbilaskvad mullad;
- peamiselt ränimullad kuid ka vanadest setetest kujunenud alluviaalmullad ja vulkaaniline pinnas;
- kõrgus merepinnast on üldjuhul minimaalselt 400 m ja maksimaalselt 1 200 m. Erandjuhul võib teatavates geograafilistes tingimustes, näiteks niisketes ja jahedates orgudes istutada kastaneid ka alla 400 m oleval kõrgusel.
- Aasta keskmine temperatuur jääb vahemikku 10–13 °C ning suvine kuiv periood kestab võrdlemisi kaua. Kastanile sobib mõõdukas kliima. Kastan on vähetundlik külmadele talvedele ning kevadistele hilistele külmadele. Puu ei kannata tugevaid kuivatavaid tuuli ega tugevat päikesekiirgust.
- Sademed jäävad vahemikku 800–1 500 mm. Niiskustingimuste suhtes on kastan võrdlemisi tundlik: aastane sademetehulk peab olema vähemalt 700 mm, kevad ja suve lõpp peavad olema niisked, kuna siis algab vegetatiivne periood, mil vili saab oma lõpliku kuju.

Inimfaktori eripära

Korsika kastanipuud koos mõnede erandlikult esinevate hübriidliikide ja eksootiliste liikidega, mis on sisse toodud, et võidelda haiguste vastu, kuuluvad kõik Vahemere basseini pärit olemasse liiki *Castanea sativa* Mill.

Praegu tundub tänu õietolmuanalüüsile üsna kindel, et kastan on olnud Korsika pärismaine liik juba tuhandeid aastaid, vaatamata sellele, et foiniiklased, kreeklased, roomlased ja teised on seda liiki sajan-dite jooksul laialt levitanud.

Kuni XX sajandi alguseni oli rikkalik kastanisaak kastanikasvatusega tegelevates piirkondades heaolu sünonüümiks; kastanid olid põhitoiduseks kas siis värskest, küpsetatult, keedetult, kuivatatult või jahuks jahvatatult. Värskeid kastaneid säilitati tünnides või maa sisse kaevatud aukudes, mis olid seest vooderdatud maasikapuu okstega, ning sel viisil säilisid viljad ilma riknemata üle talve. Kuid suurem osa kastanitest kuivatati ning jahvatati jahuks. Detsembrist juunini valmistati kastanijahust mitmeid toite, millest annavad tunnistust mitmed materjalid ja ülevaated; näiteks võib tuua Robiquet' naljajutu (Korsika 1835), milles jutustatakse, et Alesani kantonis pakuti pulmakülastele 22 kastanijahust valmistatud eri rooga. Mõnikord segati kastanijahuga nisu-, odra- või rukkijahu ning valmistati sellest eelker-gitusega leiba, nimega *pisticine* või *frascagliola*.

XX saj. alguseni kasutati kastanijahu igapäevaselt putrude, pannkookide või leiva valmistamiseks. Vanasti vaeste ja sageli madalama klassi põlatud söögiks olnud kastanijahust roogade tähendus on nüüdseks hoopis teine, praegu peetakse neid haruldaseks maiuseks, piduroaks ning oluliseks identiteedi tunnuseks.

5.2. Toote eripära:

Korsika kastanijahu iseloomulik omadus on rõhutatult magus maitse, värvus kreemikasvalgest punakani, kompleksed lõhna- ja maitseomadused, mis tekitavad seoseid eri lõhnabuketidega (kuivatatud kastan, kuivatatud puuvili, küpsised, vürtsid või piimatooted), ning peen ja ühtlane jahvatus.

Korsika kastanijahu niiskusesisaldus on kuni 10 %.

Ahjust läbi laskmine (soovi korral) ehk „küpsetamine“ annab tumedama värvuse ja mahedama tooni ning sel juhul on küpsise lõhn ja maitse tugevamad.

Erinevad kastanijahust valmistised on väga kaloriterikkad ning annavad vajalikul hulgal süsivesikuid, lipiide, mineraalsooli ja vitamiine. Vähest proteiinihulka pidid kompenseerima kastanijahust toidu kõrvale söödavad piimasaadused (piim, koor, kohupiim e. *brocci* või toorjuust) ja lihatooted. Nioli piirkonnast pärinev ütlus *pane di legnu e vinu di petra* (puust leib ja kivist vein) rõhutab selle toidu lihtsust ja monotoonsust ning näitab hästi, milline oli kastanileiva koht tavapärasel toidus.

Korsikal peeti kastanite ja kastanijahu auks pidusid mitu korda aastas erinevatel laatadel, millest võiks esile tuua järgmised:

- novembris Evisas peetav kastanite päev. 2003. aastal asutati kastanite päeva tähistamise 10. aastapäeval kastanitootjate vennaskond;
- 20 aastat tagasi sai alguse detsembris Bocognanos toimuv kastanilaat Fiera di Castagna ning sellega seotud üritused, millel on veel praegugi oluline roll kastanikasvatuse sektori uuendamisel; saare kõige olulisemal laadal osaleb igal aastal 30 000 külastajat.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Korsika ja kastanid kuuluvad kokku. Saare pinnas vastab kõigile kastanipuu jaoks vajalikele mullastikunõuetele ning ka kliima on väga soodus.

Leivapuu nime kandev taim on sajandite jooksul kujunenud kogu Korsika elanike vaieldamatuks toiduallikaks. Praegu kasutusel olevad rohkem kui nelikümmend sorti on valitud välja lähtuvalt sellest, kuidas nende viljadest saab jahu jahvatada. Lisaks vilja otsesele tarbimisele on jahu olnud läbi aegade tootjate peamiseks huviobjektiks.

Sortide valikul pandi seega rõhku nendele viljadele, mille puhul sai saare pinnase eeliseid kõige paremini ära kasutada. Näiteks hiline saagikoristus (alates oktoobri keskelt) võimaldas saada viljadel päike-sevalguse mõjudest kõige suuremat kasu.

Üks Korsika sortide valikukriteerium oli ka suhkrusisaldus, mis annab Korsika kastanijahule iseloomulikult rõhutatud magusa maitse.

Teisest küljest on nende veel meie päevil kasvatatavate sortide valik toimunud lähtuvalt sellest, kui hästi saab vilju kuivatada (lõplik niiskusesisaldus kuni 10 %) ja koorida. Tänu jahvatamiseks kõige paremini sobivate sortide kasutamisele ja Korsika iseloomulike omadustega pinnasele on Korsika kastan saanud tooteks, mida ei saa muudega võrrelda.

Eri valmistamis- ja töötlemisetapid, mille käigus värsked kastanid jahuks jahvatatakse, võimaldavad kujuneda välja värvusel kreemikasvalgest punakani ning komplekssetel lõhna- ja maitseomadustel, mis tekitavad seoseid eri lõhnabuketidega, näiteks kuivatatud kastan, kuivatatud puuvili, küpsised, vürtsid või piimatooted.

Ahjust läbi laskmine (soovi korral) ehk „küpsetamine“ annab tumedama värvuse ja mahedama tooni, ning jahul on tugevam küpsise lõhn ja maitse.

Lõhnale lisandub peen ja ühtlane, siidi meenutav tekstuur. Korsika kastanijahu iseloomulik peenus on selgitatav asjaoluga, et kastaneid on Korsika ekstensiivse teraviljakasvatussüsteemi tõttu alati jahvatatud graniidist, ränikivist või kiltkivist veskikividega veskis.

Sortide valiku, traditsiooniliste tööriistade ja Korsika kastanikasvatuse oskusteabe koosmõju muudab Korsika kastanijahu ainulaadseks ning kasvukohaga vaieldamatult seotud tooteks.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCFarineDeChataigneCorseFarinaCastagninaCorsa.pdf>
